

# PANES Y DULCES MADRILEÑOS

Consolación González Casarrubios

Toda la humanidad ha considerado el pan como alimento base. La materia prima con la que se realiza es la harina, sacada de diferentes cereales; según las épocas y lugares puede ser de maíz, trigo, centeno...

Al ser considerado el pan como base, es lógico que esté presente en los aspectos más importantes de la vida del hombre. Por lo que aparece en los bautizos, bodas y muertes, así como en las fiestas tanto particulares como de toda la comunidad del lugar.

No solo son los panes los alimentos que encontramos en las diferentes fiestas, sino que hay que señalar la variedad de dulces que aparecen en todas ellas con una materia común que es la harina. Estos panes y dulces aparecen junto a un sin fin de alimentos que no es el caso especificar, ya que solamente vamos a tratar en este artículo de los panes y dulces.

En todo el mundo los podemos encontrar de las más diversas formas, por supuesto en toda España y como es lógico la provincia de Madrid no iba a ser una excepción a este fenómeno tan generalizado. Lo comprobamos al recorrer diferentes lugares en fiestas, o sin ellas donde los panes están presentes.

Para enumerar los tipos, formas o actos en los que vemos la presencia de panes o dulces vamos a hacer tres apartados:

- Panes tradicionales o dulces realizados en las confiterías en determinadas épocas.
- Panes que se reparten por una Cofradía gratuitamente a los asistentes a esa fiesta, generalmente benditos, con el fin de obtener la protección del Santo de la fiesta o que se adquieren en una determinada Iglesia.
- Panes decorativos que se fabrican todos los días o con motivo de alguna fiesta pero sin ninguna tradición.

Dentro del primer apartado podemos incluir los que se realizan en las confiterías madrileñas. Para ello vamos a seguir el calendario y ver las fiestas que van apareciendo a lo largo del año. Nada más comenzar tenemos la fes-



tividad de Reyes, el día 6 de enero. Fecha en la que no pueden faltar los "roscones de Reyes" con la consabida sorpresa que tanto gusta encontrar a grandes y chicos. Mucho se podría hablar sobre el posible origen de estos roscones y su evolución a través de los tiempos. Pero sería repetirnos a lo ya expuesto en el artículo "Apuntes sobre las fiestas de Madrid", de esta misma revista en el que se habla de ellos.

Continúa avanzando el año y llegamos a la Semana Santa y exactamente el domingo de Resurrección se hacen las famosas "monas de pascua" realizadas con masa de suizo, son de forma redondeada normalmente y con un hueco cocido en la parte superior. La costumbre de hacer estas "monas" u "hornazos" por Pascua de Resurrección es muy frecuente en toda España, sobre todo en Levante y Cataluña. Madrid no podía ser menos y también cuenta con esta costumbre. No solo se hacen estas "monas" en Madrid capital, sino que también son tradicionales en diversos pueblos madrileños como por ejemplo en Valdemorillo.

Más adelante tenemos la madrileña fiesta de San Isidro, con su tradicional romería en la pradera del Santo, junto a su ermita. Ni que decir tiene que esta fiesta es el día 15 de mayo. En esta romería además de un sin fin de puestos no faltan las tradicionales "rosquillas del santo", "rosquillas tontas y listas" o "rosquillas de la tía Javiera" nombres con los que se las conoce normalmente y que son una muestra de la dulcería regional madrileña. El denominarlas de

estas formas es primero por venderse en la romería del Santo es decir de San Isidro; segundo son denominadas "tontas o listas" por ser las listas más sabrosas que las tontas, siendo estas mucho más insípidas y por último son conocidas como "rosquillas de la tía Javiera" por ser ésta según cuentan la que las hizo famosas. Otro apelativo con el que se las conoce es el de rosquillas de Fuenlabrada por ser este pueblo madrileño el que las inventó y donde vivía la tía Javiera. De los posibles sucesores de la tía Javiera pocos son los que siguen haciendo rosquillas. Entre los actuales fabricantes se destacan la familia del Peso. Fabrican durante todo el año las rosquillas listas y las venden en su casa donde se anuncian con un cartel en la puerta que dice "Rosquillas de la Tía Javiera". También vienen a la Romería de San Isidro a venderlas, a la que traen los dos tipos de rosquillas: las tontas y las listas. Se venden unidas unas a otras por una cuerda fina metida por el orificio central de cada rosquilla.

Al hablar de esta romería madrileña, tan castiza aún hoy día no podemos dejar de citar los churros calentitos y las porras que tan ligados están a las romerías y fiestas en las que su presencia es imprescindible.

Por último, ya casi a fin de año está la festividad de Todos los Santos el día 1 de noviembre. Esta festividad hace que se inunden todas las pastelerías madrileñas con los "huesos de santo" y los succulentos "buñuelos de viento" rellenos de los más exquisitos aromas... de crema, batata, nata entre otros muchos.

Y al llegar Navidad aparecen los mantecados, bollos de aceite..

Después de este recorrido por la dulcería madrileña en el que por supuesto no hemos nombrado todas las especialidades, pues sería demasiado largo, ya que muchas son las pastelerías que cuentan con especialidades propias, sobre todo en la parte vieja de la ciudad, entre las que podemos mencionar la de "El León de Oro" con sus famosos bartolillos o el conocido "Horno del Pozo" con su maravilloso hojaldre, que tan merecida fama tiene. Podríamos seguir citando otras muchas pastelerías que nos daría una lista interminable, pero aunque no las citemos están en la memoria de todos.

En el apartado segundo que hemos hecho al comenzar el artículo se encuentra la costumbre de repartir panecillos o dulces propios de la festividad que se celebra entre todos los asistentes, por lo general benditos, con carácter curativo en muchos de los casos y con sentido de un banquete o comunión general para todos los presentes.

Costumbre esta muy antigua pues ya los romanos repartían pan en sus festividades a todos los presentes con carácter curativo en unos casos o germinativo por estar este hecho con trigo, ya que se creía que el sembrar o comer este cereal, germinaba o fructificaba la tierra.

En Madrid el día 17 de enero es la festividad de San Antonio Abad o "San Antón" como se le denomina vulgarmente. Patrono de los animales y se hacen panecillos del Santo. Nieves de Hoyos en su libro (Las fiestas de San Antón. Publ. Españolas Madrid 1957) habla de esta fiesta en Madrid y dice que desde tiempos de Felipe IV se reunían el 17 de enero los porqueros y los berracos del Concejo para elegir al rey de los cochinos; pasaban por la ermita del Ángel, en el paseo de Atocha. Allí se reunían los porqueros con sus piaras para elegir al rey de los cochinos entre los del término de la Villa y uno era coronado. Traían los cerdos adornados con lazos y campanillas. También elegían a uno de los zagales que era el que hacía de San Antón y todos se dirigían a la ermita de San Anto-

nio. Una vez allí el rey decía "bendícenos este pan" para repartirlo después entre sus huéspedes; seguidamente decía "bendícenos la cebada para las bestias" y también se hacía el reparto.

Esta fiesta llevaba consigo un sin fin de irreverencias y excesos por lo que el 10 de enero de 1619 se dió un bando que decía "que la mojiganga del rey de los cochinos no pase por la villa, sino que vaya por fuera al templo de San Antón, en el que no se la permita entrar ni aguanten los ministriles irreverencia alguna".

Esta medida parece ser que no se tuvo muy en cuenta pero en 1697 el bando fue más tajante ya que se suprimió la fiesta. En 1722, vuelve a celebrarse, siendo suprimida a los pocos años. Por fin a mediados del siglo XVIII se instalan en la calle de Hortaleza los Padres Escolapios y en 1794 llaman a su iglesia de San Antonio Abad, momento este en el que reaparece la fiesta. Ahora acuden a San Antonio los caballistas y mozos de mulas en lugar de los porqueros de épocas anteriores, para recibir la bendición del Santo. Al ser el día de su Patrón, las caballerías iban adornadas a recibir los panecillos de cebada, que un sacerdote bendecía para librarlas de la muerte repentina, vejigas, esparabanes, alifafas y muermo. También se hacían panes de trigo para las personas que una vez benditos las libraría de diversos males.

En el siglo pasado los bolleros de las calles de Hortaleza y Montera hacían panecillos, pero al hablar de los panecillos de San Antón hay que aclarar, dice Nieves de Hoyos, que una cosa son los panecillos, de pasta harinosa, que llevan por un lado la imagen del Santo, hecho a base de almendras y yema puramente confiteriles. Estos son los que antiguamente pregonaban como "legítimos del Santo" y que aparecían en las confiterías de la corte y son unos dulces redondos y pequeños de coco, yema, almendra, chocolate, café o algún otro aroma que llevan en un lado la imagen del Santo. Otros son los panecillos que se hacían en las Escuelas Pías de San Antón donde por una reja se entregaba a los frailes un celemín de cebada o

trigo y recibían a cambio unos panecillos con el busto del Santo por un lado y la cruz por el otro que luego repartían a pan por pesebre.

Una vez descrita esta fiesta, según el libro mencionado, comprobamos que la fiesta no ha cambiado demasiado en el transcurso de estos años y que se ha mantenido a pesar de todos los cambios tan bruscos que ha sufrido Madrid.

Un cambio muy importante que se ha producido ha sido la especie de animales ya que como hemos dicho primero fueron cerdos, luego caballerías y ahora son animales domésticos los que acuden a recibir la bendición del Santo. Este cambio se ha producido por la desaparición de esos animales de la villa de Madrid. Los frailes de San Antonio continúan fabricando los panecillos. Estos son redondeados muy planos y fabricados a base de grasa, azúcar y harina. En la cara superior llevan impresa la imagen del Santo. En cuanto a imprimir con un sello generalmente de madera la imagen de un santo es muy frecuente y lo vemos en muy distintos lugares. El marcar el pan se ha hecho para darle un carácter particular es decir para diferenciarlo del resto de los panes cuando se cocían todos en un horno comunal o para distinguir a que Santo corresponden como es el caso de estos de San Antonio.

Después de este pequeño inciso continuamos con los panes de San Antonio que se siguen bendiciendo y la gente los compra no solo para librar de enfermedades a los animales sino para uno mismo ya que se dice que al comprar estos panecillos augura que no faltará pan en la casa durante todo el año.

No hace muchos años las mujeres acudían a la citada iglesia con avena, trigo y cebada que llevaban en unos taleguillos para que se lo bendijeran y dárselo de comer a los animales. Hoy todavía van personas con alimento para los pájaros, generalmente alpiste para que se lo bendigan, y compran panecillos para los perros y gatos, únicos animales que aún viven en Madrid.

Los dulces de los que habla Nieves de Hoyos en su libro que fabricaban las panaderías cerca-

nas a la iglesia de San Antonio ya han dejado de fabricarse según nos han dicho en las pastelerías a las que se ha preguntado. Estas pastelerías cercanas continúan elaborando unos panecillos semejantes a los que venden los frailes pero en lugar de llevar grabada la imagen del Santo tienen una cruz en una de sus caras.

Otra festividad en la que aparece el pan es la de San Blas, que tiene lugar el 3 de febrero. Este Santo es el abogado o protector de las enfermedades de garganta y para protegerse de ellas se hacen unas roscas que se bendicen y se comen. En Madrid en la iglesia de San Ginés se venden estas roscas pequeñas benditas para tener la protección del Santo y librarse de los males de garganta.

En diversas localidades de la provincia de Madrid existe la costumbre de repartir un panecillo o trozo de pan a los asistentes a la fiesta, de forma gratuita y con una finalidad de banquete en común; esta es la otra variedad que decíamos en este apartado. Por ejemplo en Navalcarnero con motivo de la fiesta de San Isidro se obsequia a todos los asistentes con unos panecillos de anís. Los reparte la Cofradía del Santo. En Torrelaguna con motivo de esta misma festividad se reparte

un trozo de pan y queso a todos los presentes. En Robledo de Chavela con motivo de la festividad de San Antonio, el 13 de junio, también se bendicen y reparten panes.

Finalmente vamos a referirnos al pan de consumo diario y decorativo. Si nos fijamos en las panaderías de los pueblos y comparamos unas con otras veremos como los panes varían tanto en la forma como en la decoración, es decir el panadero en muchos de los casos sin pensarlo les da una personalidad a sus panes diferenciándolos del resto de las otras panaderías. Estas variaciones las encontramos sobre todo en el pan candeal donde el panadero con un simple cuchillo o las puas del tenedor hace unos dibujos geométricos, circulares, picos o lo que se le ocurra sobre la marcha. Esta decoración se hace para favorecer la cochura y a la vez una belleza que no se puede negar en muchos de los casos.

También encontramos otros panes que se hacen con motivo de una fiesta como es el caso de Navalcarnero en que a los panaderos se les ha ocurrido decorar unos panes, este año por primera vez, para subastarlos el día de San Isidro y sacar

dinero para el Santo. Estos han sido de gran tamaño, con decoración de pájaros y flores, de forma cuadrada y con el nombre de la Peña de mozos para los que se ha hecho.

En otro pueblo madrileño, Chinchón también encontramos panes muy originales que se hacen durante todo el año, sobre todo los sábados y domingos con un carácter puramente decorativo en los que los panaderos plasman toda su habilidad e ingenio para conseguir las formas más variadas. Se puede encontrar desde una bota, una flor, un abanico, el rostro de un perro, otros con nombres de personas etc. Comenzaron a fabricarlos hace unos 15 años, las panaderías de la plaza, que hoy continúan aumentando sus modelos. Los suelen hacer con la masa del pan en rollos finos por lo que no son macizos, sino calados, es decir solamente el contorno de la figura que quieren representar o a base de espirales hechas con estos rollos para otros dibujos.

Al ver los panes de este último apartado comprobamos con alegría por nuestra parte que a pesar de que muchas costumbres tradicionales mueren otras nuevas van surgiendo.

---

## APUNTES SOBRE LAS FIESTAS DE MADRID

M.<sup>a</sup> del Carmen Medina San Román

Una de las características más importantes de la sociedad española ha sido la constante aparición de elementos populares en medios urbanos donde generalmente no se podía haber previsto su existencia. La proximidad del campo y la ciudad y sobre todo el escaso desarrollo económico provocado por una industrialización casi inexistente han motivado que en ciudades de gran número de habitantes hayan persistido, incluso hasta nuestros días, costumbres que en otros países se han de buscar en medios netamente rurales.

El baile de los seises en Sevilla, el Corpus de Valencia o la verbena de San Isidro en Madrid, poseen un desarrollo que raramente se puede encontrar en ciudades de sus mismas características, pero que son muy usuales en los medios rurales.

Dentro de las fiestas madrileñas, hemos elegido tres tipos que nos han parecido claves:

1. El ciclo de invierno, dentro del cual vemos la Navidad y las fiestas de Carnaval.
2. Las romerías de San Marcos, San Isidro y San Juan, de las cuales sólo la de San Isidro se sigue celebrando en nuestros días.
3. Las fiestas del Corpus.

### CICLO DE INVIERNO

Dentro de este primer ciclo del año podemos considerar dos momentos fundamentales:

a) **Navidad y Año Nuevo:** tenemos noticias de que ya desde la Edad Media existía la costumbre de reunirse los amigos para "echar los años" en una fiesta en que el protagonista era el amante dirigiéndose a su amada para solicitar sus favores, deseándole suerte, etc. Esta costumbre de "fiesta familiar"